

Análise crítica do artigo "The Systemantics of Meat in Dietary Policy Making"

Estimados associados,

A Associação Portuguesa dos Industriais de Carnes (APIC) apresenta esta nota informativa com o objetivo de resumir os principais pontos do artigo científico publicado na revista *Meat and Muscle Biology* (2025), intitulado "The Systemantics of Meat in Dietary Policy Making, or How to Professionally Fail at Understanding the Complexities of Nourishment", da autoria de Frédéric Leroy e colaboradores. Este artigo analisa a evolução e a complexidade dos sistemas alimentares, com foco no papel central da carne e dos alimentos de origem animal, criticando abordagens intervencionistas que promovem a redução do seu consumo. A relevância desta análise para o nosso setor reside na defesa da importância da carne para a nutrição humana, a sustentabilidade ambiental e a prosperidade societal, contrapondo narrativas anti-carne promovidas por influências internacionais.

O artigo examina a coevolução dos sistemas alimentares com as sociedades humanas, desde o período pré-histórico até à era contemporânea, alertando para os riscos de intervenções top-down que desconsideram a natureza complexa e imprevisível desses sistemas. Os autores argumentam que reformas radicais, muitas vezes fundamentadas em ideologias malthusianas e ecotópicas, podem levar a políticas inadequadas, com impactos negativos na saúde pública, na sociedade e no meio ambiente.

1. Evolução Histórica dos Sistemas Alimentares

O artigo descreve transições fundamentais nos sistemas alimentares (ver Tabela 2 do artigo), incluindo: Paleolítico Superior (40-50 mil anos atrás): Dietas centradas em carne de megafauna, ricas em nutrientes essenciais. Revolução Neolítica (10-12 mil anos atrás): Adoção de cereais, complementados por alimentos de origem animal. Transições industriais modernas: Aumento do acesso à carne, mas também introdução de alimentos ultraprocessados. Estas mudanças destacam o papel central da carne na nutrição humana, fornecendo aminoácidos essenciais, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, altamente biodisponíveis, indispensáveis para dietas saudáveis em adultos.

2. Críticas às Abordagens Intervencionistas

Os autores criticam iniciativas como a Comissão EAT-Lancet e sua proposta de Great Food Transformation, baseada na Planetary Health Diet, que recomenda uma redução drástica no consumo de carne vermelha e alimentos de origem animal, promovendo alternativas plant-based e tecnologias como carne cultivada. Tais propostas são vistas como influenciadas por motivos ideológicos, resultando em simplificações excessivas com potenciais danos sociais. No contexto europeu, o relatório da Agência Europeia do Ambiente (EEA, 2025) é destacado por propor cenários com impostos e medidas fiscais para reduzir o consumo de produtos animais, refletindo uma visão tecnocrática limitada (ver Tabela 1 do artigo).

3. Alternativas Propostas

Em contrapartida, os autores defendem abordagens equilibradas, centradas na prosperidade humana, incluindo: Dublin Declaration of Scientists on the Societal Role of Livestock (2023): Enfatiza o papel positivo da criação animal na nutrição e sustentabilidade ambiental. Denver Call for Action: Uma chamada para reformas agrícolas que preservam a carne como elemento central. Nourishment Table Concept: Estabelece limites para orientação dietética, priorizando a

nutrição holística e a liberdade individual, evitando blueprints centralizados. Estas iniciativas promovem a inovação bottom-up, respeitando tradições culturais e evitam dietas pró-vegetarianas que podem causar deficiências nutricionais.

Relevância Cultural, Económica e Nutricional da Carne em Portugal

A carne desempenha um papel central na sociedade portuguesa, integrando dimensões culturais, económicas e nutricionais que reforçam a necessidade de políticas alimentares equilibradas.

A carne está enraizada na gastronomia portuguesa, presente em pratos icónicos como o leitão assado à Bairrada, o cozido à portuguesa e o porco à alentejana. Estes refletem tradições regionais, o uso integral do animal e uma herança culinária influenciada pelo Atlântico e Mediterrâneo, promovendo a sustentabilidade cultural e o orgulho nacional.

O setor das carnes é um pilar da economia portuguesa, com um mercado estimado em €6.13 mil milhões em 2025 e uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) projetada de 3.23% até 2030. O setor de processamento de carne gera receitas extraordinárias, suportando emprego rural, exportações e a balança comercial.

A carne fornece proteínas de alta qualidade e micronutrientes essenciais, como ferro heme, zinco, selénio e vitamina B12, cruciais para a saúde geral, prevenção de anemias e suporte ao sistema imunitário, superando fontes vegetais em biodisponibilidade.

Montijo, 1 de Outubro de 2025

A Diretora Executiva

Graça Mariano

Referências Bibliográficas de Apoio

- Leroy, F., et al. (2025). The Systemantics of Meat in Dietary Policy Making. Meat and Muscle Biology, 9(1): 20155.
- Bohrer, B. M. (2017). Nutrient density and nutritional value of meat products. Trends in Food Science & Technology, 65, 103–112.
- Klurfeld, D. M. (2015). Research gaps in evaluating the relationship of meat and health. Meat Science, 109, 86–95.
- Sobral, J. M. (2016). Portuguese Food: A Cultural History.
- Relatórios Statista e USDA sobre o setor de carnes em Portugal.

